



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAYNİR KREMASI ÜZERİNDE FIRIN PANCAR

Anadolujet Magazin

2 büyük boy kırmızı pancar
50 gr keçi peyniri
30 gr Mascarpone peyniri
30 gr Ezine peyniri
1 tutam kırmızı pancar tozu
1 portakal
10 gr çekirdek içi
1 tutam limon çiçeği
1 dal taze fesleğen
1 yemek kaşığı soğuk sıkım zeytinyağı
Peynir kreması

Bütün peynirleri blenderda zeytinyağı, limon çiçeği ve fesleğen yaprakları ile homojen bir kıvam alana kadar çekin ve tarfin diğer kısmı ile ilgilenirken beklemesi için buzdolabına kaldırın.

Fırında pişirdiğiniz pancarları soyup soğuması için kenara alın. Pancar kabuklarını bir tepsiye sererek yeniden kızgın fırına atın, iyice kuruttuktan sonra blenderda toz hâline getirin.

Sıra geldi tabağı hazırlamaya. Peynir kremasını tabağın zeminine yayın. Elma dilim şeklinde doğradığınız pancarları peynir kremasının üzerine gelişigüzel yerleştirin. Tabağa pancar tozu ve çekirdek içi serpip, son olarak portakal küpleri ve soğuk sıkım zeytinyağını üzerine ilave edip sunun.

